

かけひきなしで

恋の勝負レストラン!

Vol.15 ステーキハウスでパワーチャージ!

ステーキ♥なひとときを 過ごせる肉食レストラン

いつもの焼き肉もアリだけど「お肉が食べたいな♥」とリクエストされたら
今、目指すべきは骨付きの塊肉を堪能できる本格的なステーキハウス。
焼き肉や鉄板焼きとはひと味違う豪快さに、思わず2人の気分も高揚するはず!

写真=川上 守 文=小寺慶子
photo : Mamoru Kawakami text : Keiko Kodera

東京・六本木一丁目

[ルビージャックス ステーキハウス&バー]

RUBY JACK'S STEAKHOUSE & BAR

「ニューオープンのレストランに行ってみない?」は、デートの誘い文句としてうってつけだけれど、未開拓なだけにフタを開けるまでという店かわからないという不安も残るもの。でも六本木に新しくオープンした(ルビー)ジャックスステーキハウス&バーなら、そんな心配は無用。なぜならここは、デート使いのレストランとしても圧倒的な人気を誇る、表参道の(ヘト)ウルムスグリルバーの新興態店だからだ。

洗練のステーキハウスは肉デートの決定版!

モダンな雰囲気や洗練されたサービスは共通だが(ルビー)ジャックスがコンセプトに掲げるのは、斬新なスタイルの正統派ステーキハウス。シカゴやニューヨークといった本場のステーキハウス料理に現代のエッセンスを取り入れ、都会らしさを表現。活気あふれるオープンキッチンや好みの肉を選ぶことができるミートロッカーなど、デートを盛り上げる要素も満載だ。肉とともに、彼女と2人で過ごす幸福な時間を噛みしめたい。



④ 東京都港区六本木1-4-5
アークヒルズ サウスタワー2F
⑤ 11:00~翌2:00(日・祝~24:00) 無休
☎ 03-5544-8222

珍しい形の、クラブケーキドーナツ。酢漬けにしたハラペーニョを加えたタルタルソースが美味。ズワイ蟹やタラバ蟹に少量の蟹味噌を加えることでコクのある味わいに。1700円



肉の旨みがギュッと詰まった ステーキ料理が目白押し!

ヴィールチョップ(350g)。肉はチャージグリルで焼くことで余分な脂が落ち、旨みが凝縮される。骨付きでない肉は100gごとの増量も可。メニューには、ほかにポークチョップや伊達鶏のチャージグリルなど、思わず目移りしそうな肉料理が並ぶ。テラスやテーブル席でゆっくり肉を味わったり、バーカウンターでステーキサンドイッチをつまみにカクテルを楽しむなど、様々な使い方ができるのも嬉しい。3800円

